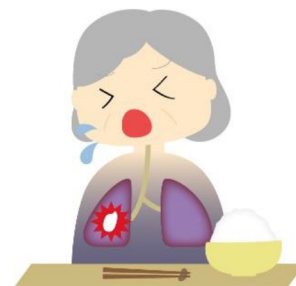


卓上型とろみサーバーのご提案

突然ですが！肺炎が原因の死亡者のうち95%以上は65歳以上の高齢者と言われており、多くは「誤嚥(ごえん)性肺炎」のようです。

飲み込みがうまく行かず、飲食物や唾液が肺に入ってしまうことが原因で発症する肺炎です。



【誤嚥防止対策！】

介護の世界で誤嚥を防ぐために水やお茶のような飲み物、スープや味噌汁などの食事に「とろみ」をつける工夫は常識となっています。

一般的にカップ一杯ずつ市販の「とろみ材」を添加し、スプーン等でかき混ぜ口にします。しかし、カップにとろみ材を入れてスプーン等でかき混ぜる時「ダマ」になるケースが多々あります。

特に入居者の多い介護施設では、介護士さん達の負担が増えて大変な作業となります。そんな時に弊社のホットスープディスペンサー「HSD-5」をご利用頂ければ大変な作業も一気に解消されます。

テスト的に「とろみ粉」を規定通りの割合に希釈したお茶で試してみました。

しっかりとかき混ぜ本機に投入頂ければ、無駄なくいつでも提供したい時にワンハンドで注げます。

【Point!】

HSD-5はポウルが5リットル、温度調節30～90℃となっています。※煮詰まりません。

攪拌パドルが搭載されていますので、とろみ粉のダマができる事はございません。



ホットスープディスペンサー

HSD-5

定格電圧	100V 50/60Hz
消費電力	620W
容量	5L
サイズ	W262 × D320 × H490mm 8kg
温度調節	約30～90℃



タイジ株式会社 西日本営業課